

Inhalt

Neuer Internetauftritt

Flexitarier – die neue Zielgruppe:
Neue vegane Konzepte von Avebe

Milcharomen des Herstellers
Elong Dairy Technologies

Tomatenpulver von Transa



Sehr geehrte Kunden,
Biesterfeld ist weiterhin in Bewegung. Mit diesem Newsletter erhalten Sie die aktuellsten Informationen aus unserer Nutrition-Abteilung, erstmals in unserem neuen Design.

Insgesamt ist das neue Layout frischer und moderner und repräsentiert den strategischen

Fokus von Biesterfeld auf Innovation und Technologie.


Zum 1. Juni 2016 ist unsere neu gestaltete Homepage online gegangen. Unter <https://www.biesterfeld.com/> finden Sie nun alle Informationen rund um das breite Produktprogramm der Geschäftsbereiche von Biesterfeld unter einem gemeinsamen Dach.



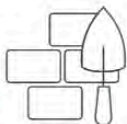




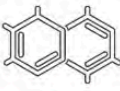
Sie können sich mit maximal drei Klicks über das Food & Feed Icon durch die unterschiedlichen Produktprogramme durchklicken oder Sie geben einfach ein Stichwort in das Suchfeld ein.

Probieren Sie es doch einfach aus – wir haben immer „The best solution for you“!

Ihr Biesterfeld Nutrition-Team

Kundenindustrien

Produktsuche 

 Adhesives & Sealants	 Automotive & Transportation	 Coatings & Construction	 Composites & Tooling
 Electric & Electronic Energy	 Food & Feed	 Household & Consumer Goods	 Industrial Markets & Synthesis

Hier kommen Sie direkt zu unserer Homepage:



Flexitarier – die neue Zielgruppe: Neue vegane Konzepte von AVEBE



Der Markt für vegane Produkte ist in den letzten zwei Jahren rapide gewachsen. Die höchsten Zuwachsraten sind in den Segmenten Fleisch, Milch sowie Süßwaren zu verzeichnen.

Eine wichtige und stetig wachsende Zielgruppe für diesen Markt bilden die Teilzeit-Vegetarier, auch Flexitarier genannt. Ihre Motivation ist der Wunsch nach artgerechter Tierhaltung oder die Achtsamkeit für die eigene Gesundheit. Sie verzichten an einigen Tagen in der Woche auf Fleisch und greifen häufig zu veganen oder vegetarischen Alternativen.

Diese Gruppe ist maßgeblich mitverantwortlich für den Erfolg von vegetarischen und veganen Produktneuheiten. Weitere wichtige Erfolgsfaktoren sind und bleiben jedoch ein exzellenter Geschmack und eine sehr gute Textur. Dies leisten die Produkte unseres Partners Avebe.

Avebe bietet neue und innovative vegane Rohstoffe: Pflanzliche Zutaten – hergestellt aus GMO-freien Kartoffeln. Diese Zutaten können als vegetarisch/vegan, frei von Allergenen, Clean Label, Kosher und Halal deklariert werden.

Damit sind Sie in der Lage neue Konzepte auf pflanzlicher Basis auf dem Lebensmittelmarkt einzuführen und die Entwicklung von gesunden und sehr nährstoffreichen Endprodukten – ohne Kompromiss bei Geschmack und Textur – aktiv voranzutreiben.

Auf der Health Ingredients Europe wird Avebe neue vegane Texturkonzepte sowie ein neues, sehr nährstoffreiches Solanic® Kartoffelprotein vorstellen.

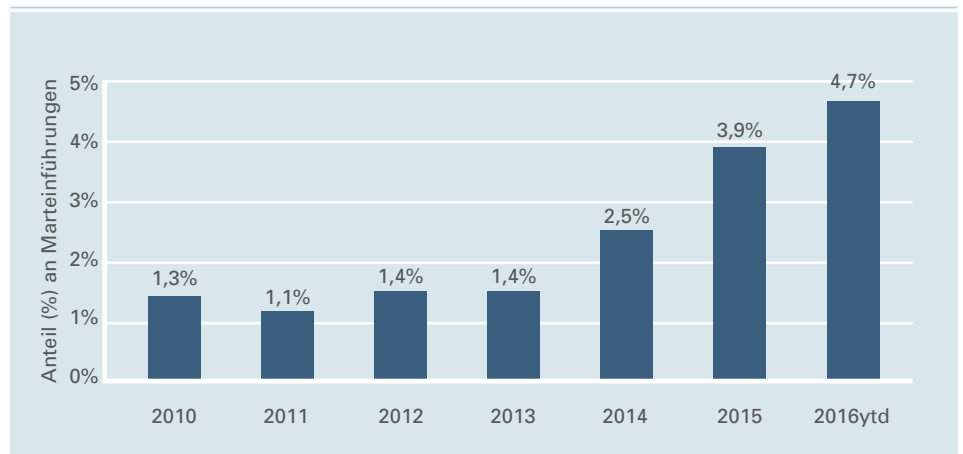
Sie sind herzlich eingeladen, Avebe auf der Health Ingredients Europe zu besuchen und die neuen Konzepte zu verkosten!

Health Ingredients Europe

29. November – 1. Dezember 2016, Frankfurt

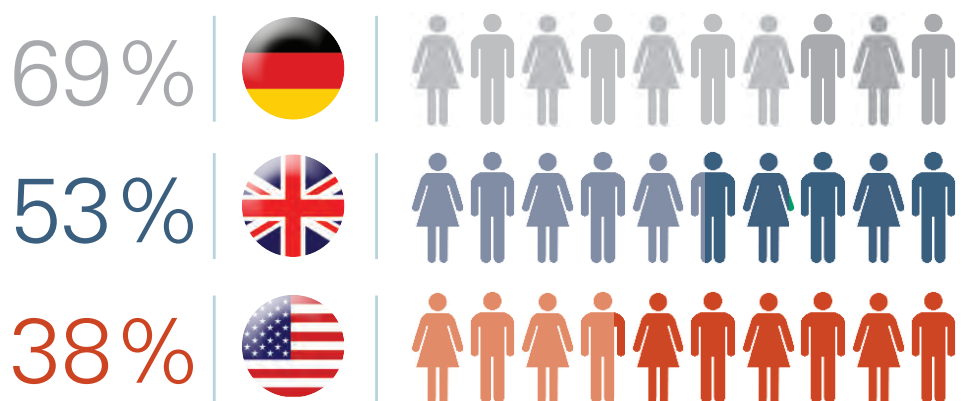
Avebe Stand Nr.: H39

Anteil (%) an Markteinführungen von veganen Nahrungsmitteln und Getränken (Global)



Quelle: Innova Market Insights

Anteil an Konsumenten, die berichten, einmal oder mehrmals die Woche auf Fleisch zu verzichten



Quelle: Innova Market Insights

Edlong Dairy Technologies: Experten für Milcharomen



Edlong Dairy Technologies ist einer der weltweit führenden Spezialisten in den Bereichen Käse-, Milch-, Butter- sowie fermentierten Milcharomen.

Veganer Käse

Vegane Produkte erfreuen sich bereits seit Jahren steigender Beliebtheit. Die Gründe für das Wachstum sind vielseitig: ethischer Antrieb, Unverträglichkeiten, Allergien oder der Wunsch nach nachhaltiger Ernährung.

Edlong bietet hier eine breite Palette von veganen Aromen mit Käseprofil. Von Blauschimmel, über

Cheddar und Parmesan bis hin zu Ziegenkäse - wählen Sie aus über 130 Käseprofilen das Passende für Ihre Anwendung.

Zuckerreduktion

Zucker hat mittlerweile Fett als Übeltäter für die Gesundheit und Figur abgelöst.

Durch die Auswahl des passende Aromas lässt sich Zucker teilweise oder sogar ganz ersetzen – ohne die Zugabe von künstlichen Süßungsmitteln.

Edlong hat eine Reihe von süßlichen Aromen für diese Anwendung entwickelt. Wie wäre es zum Beispiel mit einem „Crème brûlée“- oder einem „gezuckerten Kondensmilch“-Aroma? Dies gibt Ihrem zuckerredu-

zierten Dessert die nötige Süße und ein sehr gutes Mundgefühl.

Geschmacksmaskierung bei milchanalogen Getränken

Pflanzliche Alternativen zu Milchgetränken bleiben ebenfalls im Trend. Der Verbraucher sucht nach Alternativen ohne bei Geschmack und Textur einen Kompromiss einzugehen.

Edlong bietet mit den sogenannten „Masking Flavours“ Lösungen um das Geschmacksprofil des Endproduktes zu optimieren. Zum Beispiel kann bei pflanzlichen Milchdrinks, die zusätzlich mit Vitaminen und Proteinen angereichert sind, ein metallischer Beigeschmack auftreten. Dieser wird durch ein entsprechend abgestimmtes Aroma von Edlong maskiert.

Kurz gesagt: Mit Edlong schmeckt Sojamilch wie Kuhmilch!



Eigenschaften/Vorteile	Anwendung
Vegan: Geschmacksgeber für zum Beispiel milchanaloge Getränke sowie veganen Käse	Getränke, Milchprodukte, Milchersatzprodukte, Desserts, Icings & Füllungen, Dressings & Dips, Fertiggerichte, funktionelle Nahrungsmittel, Eiscreme, Gewürzmischungen, Snacks, Backwaren & Backmischungen, Soßen, Suppen, Kaffeesahne und weitere Anwendungen
Verstärkt das Geschmacksprofil in Milchprodukten	
Geschmacksmaskierung in Produkten mit hohem Proteingehalt	
Zuckerreduktion - ohne den Einsatz von Süßungsmitteln	
Verbessertes Mundgefühl	
Reduktion von Zutaten wie MSG und Natrium – Senkung der Kosten, Kürzung der Zutatendeklaration („clean Label“)	
Weniger Kalorien - durch Reduktion oder Ersatz von Zucker und Fett	
Natürliche Aromen, GMO-frei, Kosher, auch als Halal oder vegan möglich	

Transa: Tomatenpulver mit Fokus auf Nachhaltigkeit



Für das familiengeführte Unternehmen Transa spielt das Thema Nachhaltigkeit eine sehr wichtige Rolle. Sie produzieren nicht nur das Tomatenpulver, sondern kontrollieren auch den Anbau der Tomaten. So verfügt Transa über die vollständige Kontrolle aller Produktionsstufen – von dem Saatgut bis zum fertigen Produkt – und bietet eine hervorragende Qualität bei nachhaltiger und natürlicher Herstellung.

Die verschiedenen Herstellungsmethoden:

Hot Break: Die Verarbeitung geschieht bei hohen Temperaturen (über 100°C). Bei dieser Art der Herstellung bleiben, auf Grund der durch Hitze inaktivierten Enzyme, die Peptidketten erhalten. Das Ergebnis ist ein konzentriertes Tomatenpulver, das nach dem Lösen dicker wird. Es hat eine gute Haftung und benötigt keine Zugabe von Stärke. Auf Grund seiner



wasserbindenden Eigenschaften und seiner Konsistenz wird das Produkt bevorzugt in der industriellen Herstellung von Soßen, Suppen, Ketchup und Pizzasoußen eingesetzt.

Cold Break: Bei dieser Methode wird der Herstellungsprozess bei niedrigen Temperaturen vollzogen. Die Enzyme sind somit noch aktiv und spalten die Peptidketten. Das Tomatenpulver ist nach dem Lösen weniger viskos und verleiht zum Beispiel Suppen, Pasta, Gebäck oder Snacks eine dunkelrote Farbe und einen frischen Geschmack.

Bei den Trocknungsverfahren unterscheidet man zwei Qualitäten:

Bandgetrocknetes Tomatenpulver: Das Pulver ist gröber und weniger anfällig für Oxidation sowie Ranzigkeit und hat einen verbesserten Geschmack. Nach dem Auflösen erhält die Masse eine „pulpige“ Textur.

Sprühgetrocknetes Tomatenpulver: Bei der Sprühtrocknung handelt es sich um die traditionelle Methode. Das Pulver ist heller (orangefarbig) und auch feiner als bei der Bandtrocknung. Es ist hygroskopisch und kann nach Bedarf mit 1 % Rieselfähigkeitsmittel versetzt werden.

Produktname	Eigenschaften	Anwendung
CB T1000 (Standardprodukt)	Cold Break, sprühgetrocknet: kleinere Korngröße, orangefarbig, wird nach Auflösung sehr flüssig	Rieselfähiges Pulver mit charakteristischem Geschmack und Geruch von frischen Tomaten.
CB T3000	Cold Break, bandgetrocknet: „pulpige“ Textur nach Auflösung, gibt eine dunkelrote Farbe	Typische Einsatzgebiete: Ketchup, Soßen, Suppen, Pizzen, Snacks, Gewürzmischungen, Farbgeber und weitere Anwendungen
HB T2000 HB T4000	Hot Break, sprühgetrocknet: „pulpige“ Textur nach Auflösung, gute Haftungseigenschaften, keine Stärke benötigt, keine Phasentrennung nach dem Auflösen, süßlicher Geschmack	

Impressum und Haftungsausschluss:



Biesterfeld Spezialchemie GmbH
Ferdinandstrasse 41
20095 Hamburg, Deutschland
Ansprechpartner: Elena Babenko
Tel.: +49 40 32008-224
Fax.: +49 40 32008-453
Mail: e.babenko@biesterfeld.com
Web: www.biesterfeld.com

Sitz: Hamburg, Registergericht: AG Hamburg, HRB 66970, USt-ID-Nr.: DE196 930 661

Geschäftsführung: Dr. Nicole Hamelau, Peter Wilkes

Die Informationen, Daten und Grafiken zu den Rohstoffen haben wir den Unterlagen unserer Rohstofflieferanten entnommen.

Haftungsausschluss: Wir haften nicht für die Eignung der Ware für die vom Käufer beabsichtigten Zwecke, es sei denn, die Erreichung eines bestimmten Verwendungserfolgs ist ausdrücklich Vertragsinhalt geworden. Unsere anwendungstechnische Beratung, Auskünfte oder Empfehlungen erfolgen nach bestem Wissen. Da die tatsächlich erfolgende Anwendung außerhalb unseres Einflusses liegt und ihre Gegebenheiten nicht sämtlich vorhersehbar sind, können schriftliche und mündliche Hinweise, Ratschläge usw. nur unverbindlich erteilt werden. Insbesondere befreien sie den Käufer nicht von der Prüfung unserer Produkte und Waren auf ihre Eignung für die beabsichtigten Verfahren und Zwecke.